

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 36926

15 juli

2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „POULARDE DU PÉRIGORD”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 228 van 24 juni 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 24 augustus 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 228/03)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag([1]).

ENIG DOCUMENT

„POULARDE DU PÉRIGORD”

EU-nummer: FR-PGI-0005-01373 – 24.9.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Poularde du Périgord”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Poularde du Périgord” is een geel mesthoentje afkomstig van traag groeiende rassen met een naakte hals.
De „Poularde du Périgord” is een jonge vetgemeste kip die gedurende ten minste 120 dagen wordt opgefokt. Het betreft een vlezige vogel die bij feestelijke gelegenheden wordt gegeten, met sterk ontwikkelde en ronde spiermassa’s op een dun skelet. Onder de zeer dunne huid met een uniforme diepgele kleur is een zeer grote hoeveelheid vet zichtbaar. De spieren zijn met vet „doorregen”.
De „Poularde du Périgord” kan heel of versneden en vers of diepgevroren worden verkocht. De vogel kan in folie, vacuüm of onder beschermende atmosfeer worden verpakt.
De karkassen van de „Poularde du Périgord” worden aangeboden in de vorm van:
– ontdarmd karkas (geplukte, van ingewanden ontdane vogel met kop, poten en slachtafval);
– „panklaar” karkas (geplukte, van ingewanden ontdane vogel zonder kop, met of zonder loopbeen);
– „métifet”- of „méti-fait”-karkas (geplukte, van ingewanden ontdane vogel, met of zonder loopbeen en met de kop onder de vleugel gevouwen).
De karkassen hebben een minimumgewicht van 1,7 kg (panklaar) of 2 kg (ontdarmd).

De hele karkassen worden in bijzonder verzorgde en onberispelijke staat aangeboden.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Tijdens de gehele fokperiode krijgen de dieren uitsluitend plantaardig voer, mineralen en vitaminen. Het plantaardig voer moet bestaan uit:
- maïs, in een percentage dat afhankelijk is van de leeftijd van de vogel;
- ten minste één andere graansoort, waaronder met name tarwe, gerst, triticale, sorghum of haver;
- eiwithoudende gewassen met het oog op een evenwichtig rantsoen.

Tijdens de fokperiode moeten vier fasen worden onderscheiden naargelang van de fysiologische behoeften van de vogel, waarop de percentages van de granen in het voer worden afgestemd:
- de startfase, vanaf de 1e tot en met de 28e dag.
  Tijdens deze periode bestaat het voer (qua gewicht) voor minimaal 50% uit een granenmengsel (granen en bijproducten van granen). Tot deze granen behoren in ieder geval maïs en ten minste één strogewas (tarwe, gerst, triticale, haver) of sorghum.
  In dit granenmengsel wordt het minimumpercentage maïs (qua gewicht) vastgesteld op 25%.
- de groeifase, vanaf de 29e tot en met de 52e dag.
  Tijdens deze periode bestaat het voer (qua gewicht) voor minimaal 70% uit een granenmengsel (granen en bijproducten van granen). Tot deze granen behoren in ieder geval maïs en ten minste één strogewas (tarwe, gerst, triticale, haver) of sorghum.
  In dit granenmengsel wordt het minimumpercentage maïs (qua gewicht) vastgesteld op 30%.
- de afmestfase, vanaf de 53e tot en met de 81e dag.
  Tijdens deze periode bestaat het voer (qua gewicht) voor minimaal 80% uit een granenmengsel (granen en bijproducten van granen). Tot deze granen behoren in ieder geval maïs en ten minste één strogewas (tarwe, gerst, triticale, haver) of sorghum.
  In dit granenmengsel wordt het minimumpercentage maïs (qua gewicht) vastgesteld op 30%.
- de eindfase, tot ten minste 120 dagen.
  Tijdens deze periode bestaat het voer (qua gewicht) voor minimaal 40% uit maïs.
  Aan elk type voer wordt stelselmatig klei (bentoniet) toegevoegd, in een verhouding van ten minste 2 kg/t.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De „Poularde du Périgord” wordt in het geografische gebied gefokt en geslacht.
De slachthuizen in de Périgord hebben specifieke vakkennis op het gebied van de selectie van karkassen ontwikkeld en in stand gehouden. Deze kennis draagt bij tot de faam van het product en tot de kwaliteit van de wijze waarop de producten worden aangeboden.
Het broeien, plukken, verwijderen van de ingewanden, afbinden en laten besterven van de karkassen moet met de grootste zorg plaatsvinden, omdat alleen karkassen zonder gebreken heel worden verkocht. Met het oog hierop worden de karkassen zowel vóór het afbinden als na het besterven gesorteerd.
Bij de „métifet”- of „méti-fait”-mesthoentjes worden het verwijderen van de ingewanden en het afwerken handmatig uitgevoerd.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het vlees wordt op de slachtlocatie versneden en verpakt. Op deze wijze kunnen de benodigde werkzaamheden zonder enige onderbreking na elkaar worden verricht en wordt voorkomen dat de kwaliteit van het vlees achteruitgaat door blootstelling aan de lucht. Zowel het verse als het diepgevroren vlees moet zonder gebrek worden aangeboden; daarom moet het aantal behandelingen beperkt blijven. Dit geldt te meer daar de „Poularde du Périgord” een zeer dunne huid heeft. Het vlees moet binnen 24 uur na de slacht worden diepgevroren. Wegens al deze eisen moet het product snel worden verpakt en doordat de verpakking in het geografische gebied plaatsvindt, kan aan de aanbiedingscriteria worden voldaan.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De etikettering bevat de naam van de BGA „Poularde du Périgord”.
Op de etiketten en verkoopdocumenten moet het gemeenschappelijke logo staan (zie hieronder):



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied strekt zich uit over de departementen:
- Charente, en wel uitsluitend de kantons: Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montembœuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette;
- Charente-Maritime, en wel uitsluitend het kanton Montguyon;
- Corrèze, en wel uitsluitend de kantons: Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Nord-Ouest, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigeois;
- Dordogne;
- Gironde, en wel uitsluitend de kantons: Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande;
- Haute-Vienne, en wel uitsluitend de kantons: Aixe-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condat, Limoges-Panazol, Limoges-Corgnac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Buffière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche;
- Lot, en wel uitsluitend de kantons: Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l'Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac;
- Lot-et-Garonne, en wel uitsluitend de kantons: Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonnès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villeréal, Le Mas-d'Agenais.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied ligt in het zuidwesten van Frankrijk, en wel voornamelijk in het departement Dordogne.
Deze streek wordt de Périgord genoemd en omvat een zeer groot Piedmontgebied dat globaal afloopt van het noordoosten naar het zuidwesten. Doordat de talrijke waterlopen in dit gebied gesteenten van verschillende hardheid doorkruisen, hebben ze een netwerk van kleine dalen met verschillende oriëntatie en uiteenlopend profiel gevormd. Dit netwerk is een van de belangrijkste bepalende elementen van het reliëf in de Perigord. Alleen de dalen, die rijk zijn aan rivierafzettingen, zijn werkelijk geschikt om granen te verbouwen. Op de vaak steile en met bomen begroeide hellingen wordt meestal veeteelt bedreven.
Mede door het complexe geologische karakter van de bodem hebben zich talrijke delfstoflagen gevormd (ijzer, goud, kalk, kaolien). Sommige van deze delfstoffen worden ontgonnen voor de productie van vollersaarde, type bentoniet en montmorilloniet, met specifieke eigenschappen.
Het geografische gebied kent over het geheel genomen een gematigd „afgezwakt" zeeklimaat van het noordelijk deel van de Atlantische Oceaan, maar met markante continentale en mediterrane invloeden.
In het gehele geografische gebied wordt veel maïs verbouwd. Ook strogewassen, met name zachte tarwe en triticale, worden er op grote schaal geteeld.



Wat menselijke factoren betreft, is het houden van pluimvee in de Périgord vanaf de 14e eeuw nadrukkelijk tot ontwikkeling gekomen.
Toch werd de Périgord pas in de 19e eeuw een volwaardig pluimveeteeltgebied, waarbij de productie haar traditionele, op familiebedrijven gebaseerde karakter heeft behouden.
De eerste belangenvereniging, het „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord”, werd opgericht in 1953. In de technische voorschriften van de vereniging stond destijds dat de vogels „volgens de in de Périgord gebruikelijke methode” moesten worden gefokt.
Door de voortschrijdende ontwikkelingen en de verkregen bekendheid worden de pluimveehouders in de Périgord aangespoord om vogels te produceren die bij feestelijke gelegenheden worden gegeten, op basis van de traditionele vakkennis die in het gebied bewaard is gebleven.
Het fokken van mesthoentjes verloopt volgens dezelfde praktijken als die van het fokken van kippen. De beschikbare vakkennis op het gebied van voeding blijkt bijzonder goed toepasbaar voor een langere fokperiode voor deze kippen en voor het vetmesten van de vogels. Net als vroeger strooit de fokker uit de Périgord elke dag enkele handenvol hele graankorrels over het strooisel in het vogelverblijf. Bovendien vult hij het granenrantsoen aan met bentoniet, een kleisoort die in de Périgord bekend staat om zijn positieve effecten op de spijsvertering van vogels.

Specificiteit van het product

De „Poularde du Périgord” is een vlezige vogel die bij feestelijke gelegenheden wordt gegeten, met sterk ontwikkelde, ronde spieren. Onder de huid bevindt zich een aanzienlijke hoeveelheid vet en ook de spieren zijn met vet doorregen.
De hele karkassen worden in bijzonder verzorgde en onberispelijke staat aangeboden.
Deze specifieke kenmerken verschaffen de „Poularde du Périgord” een uitstekende reputatie.

Causaal verband

Het verband met de oorsprong van de „Poularde du Périgord” berust op de kwaliteit en de bekendheid van de vogel.
Vanwege het zachte zeeklimaat en de lage tot middelhoge ligging is het geografische gebied een geschikte plek voor het houden van de vogels.
De dalen, die rijk zijn aan rivierafzettingen, worden gebruikt voor de graanteelt, terwijl de vaak steile en met bomen begroeide hellingen als uitloopgebied voor de vogels dienen.
Dat er granen in het voer zitten, heeft te maken met het feit dat deze al heel lang in vruchtwisseling met andere gewassen op bedrijven in de Périgord worden verbouwd. Dit voedermengsel biedt een specifiek en bijzonder evenwichtig voedingsprofiel dat de ontwikkeling en het vetmesten van de vogels bevordert.
Maïs wordt het meest verbouwd en vormt de hoofdmoot van de gebruikte granen. Doordat er geen vlies om de korrel zit, is dit graan beter verteerbaar en wordt het gemakkelijker opgenomen. Dankzij het hoge vet- en zetmeelgehalte is dit een bijzonder energierijke graansoort die bij uitstek geschikt is voor het vestmesten van de mesthoentjes.
Aan het voer wordt stelselmatig klei (bentoniet) toegevoegd, wat zorgt voor een zeer goede gezondheid van de vogels en voor betere omgevingsomstandigheden in het vogelverblijf. Dit bevordert een meer harmonieuze en regelmatige groei. Deze keuze van de fokkers in de Périgord is bijzonder belangrijk en alleszins gerechtvaardigd voor de ontwikkeling van de spiermassa’s en het vetmesten van de „Poularde du Périgord”, temeer daar het vogels betreft die afkomstig zijn van traag groeiende rassen met een bijzonder lange fokperiode.
De toevoeging van bentoniet aan al het voer leidt tot een betere opname van het voer tijdens de hele levensduur van het dier. Deze betere opname zorgt op haar beurt voor een betere ontwikkeling van alle weefsels, met name de spieren, en voor een betere vetverdeling. Hierdoor kennen de karkassen van de „Poularde du Périgord” een evenwichtige verdeling tussen buikvet, onderhuids vet en intramusculair vet.
Naast deze praktijk is er ook de voorouderlijke traditie om elke dag enkele handenvol hele graankorrels over het strooisel in het vogelverblijf te strooien; zo wist de boerin de vogels te verzamelen. Deze methode versterkt de band tussen de fokker en zijn vogels, bevordert bij de kuikens hun pikinstinct en helpt ze vervolgens op de uitlopen hun voedsel te vinden. Hierdoor krijgen de vogels meer lichaamsbeweging en ontwikkelen ze meer spieren met een betere vetverdeling.
Verder wordt zo vanaf jonge leeftijd de werking van de spiermaag gestimuleerd, waardoor de bestanddelen van het voer die aan de groei van de spiermassa bijdragen, beter worden opgenomen. Bovendien krabben de kuikens voortdurend in het strooisel, wat zorgt voor ventilatie. Ook blijft het strooisel daardoor langer droog, wat van belang is met het oog op de duur van de fokperiode van deze vogels.
Dit dagelijkse krabben en omwoelen van het strooisel is bijzonder belangrijk voor de mesthoentjes, gezien de lange fokperiode van deze vogels, die aan het eind daarvan worden opgesloten. Doordat de hoentjes zich dan in een vogelverblijf met zeer schoon strooisel bevinden, krijgen ze een fraai verenkleed. Hierdoor kunnen de vogels gemakkelijker worden geplukt en kunnen de hele karkassen in



onberispelijke staat worden aangeboden, vooral in de traditionele lokale variant die „méti-fait” wordt genoemd.
Ook het fokken in de buitenlucht in vaak steile en met bomen begroeide uitloopgebieden heeft invloed op de specifieke kenmerken van de „Poularde du Périgord”: de vogels ontwikkelen een sterker beendergestel, waardoor bij de filets en dijen meer spiermassa ontstaat.
Het vet tussen de spieren dat aan het vlees van de „Poularde du Périgord” zijn specifieke textuur verschaft, ontstaat tijdens de laatste fase van het vetmesten in het vogelverblijf.
Al deze elementen heeft La Mazille, een beroemde kokkin uit de streek, in 1929 in haar boek met plaatselijke recepten beschreven: „Het pluimvee in de Périgord dankt zijn uitstekende conditie in hoge mate aan de wijze waarop het met maïs wordt gevoerd en vetgemest.”
De „Poularde du Périgord” genoot in de 19e eeuw al een zekere faam, wat blijkt uit de resultaten van wedstrijden, eerst in Dordogne (1862) en vervolgens in alle naburige departementen (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866). De fokkers uit de Périgord wisten daarbij de meeste prijzen in de wacht te slepen. De „Poularde du Périgord” heeft de smaakeigenschappen van op traditionele wijze geproduceerde vogels die bij feestelijke gelegenheden worden gegeten. Daarom groeit haar faam tegenwoordig nog steeds.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-15f16403-8e36-4a51-876e-f644ae3d7e36

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.